

主廚特製套餐



シェフのおまかせコース

Omakase Courses
(Chef's Choice)

金桂

金桂 \ Golden Osmanthus

NID
1880

前菜 \ Appetizer

湯品 \ 吸物 \ Soup

刺身 \ 刺身 \ Sashimi

烤物 \ 焼物 \ Grilled Dish

箸休 \ 箸休 \ Side Dish

煮物 \ 温物 \ Warm Dish

炸物 \ 揚げ物 \ Deep Fried

食事 \ 食事 \ Meal

水果 \ 水物 \ Fruits

甜點 \ 甘味 \ Dessert

●此圖為調理示意圖、實際內容以現場為主
Pictures shown are for illustration purpose only.
写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。

松套餐

松コース \ Pine Course

NID
1480

竹套餐

竹コース \ Bamboo Course

NID
1280

梅套餐

梅コース \ Plum Course

NID
880

前菜 \ 前菜 \ Appetizer

湯品 \ 吸物 \ Soup

刺身 \ 刺身 \ Sashimi

烤物 \ 焼物 \ Grilled Dish

煮物 \ 温物 \ Warm Dish

炸物 \ 揚げ物 \ Deep Fried

食事 \ 食事 \ Meal

水果 \ 水物 \ Fruits

甜點 \ 甘味 \ Dessert



以上價格均請另加10%服務費
All prices are subject to 10% service charge
上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます。

鐵板套餐

鐵板焼きコース / Teppanyaki Courses

雞腿排套餐

鶏モモ肉の鉄板焼きステーキコース
Chicken Thigh Course

NID
880

伊比利豬梅花 套餐

イベリコ豚肩ロース 5oz. コース
Iberico Pork Shoulder 5 oz. Course

NID
980

美國CH牛小排 套餐

牛ショートリップ(チヨイスグレード) 5oz. コース
Short Ribs (USDA Choice) 5 oz. Course

NID
1180

美國PR菲力 套餐

牛フィレ(フライムグレード) 5oz. コース
Beef Fillet (USDA Prime) 5 oz. Course

NID
1480

宮崎和牛肋眼 套餐

宮崎牛リップロース 4oz. コース
Miyazaki Rib Roast 4 oz. Course

NID
2280

以上主菜五選

Choice of one main dish from the above

上記5種のメインディッシュの中から1品を選べます

鐵板海鮮套餐

海鮮鉄板焼きコース / Seafood Teppanyaki Course

NID
880

鱈場蟹 タラバガニ Red King Crab

明蝦 車海老 Japanese Tiger Prawn

烏賊 イカ Squid

帆立貝 ホタテガイ Japanese Scallops

以上主菜四選

Choice of 2 main dishes from the above

上記4種のメインディッシュの中から2品を選べます

前菜 前菜 / Appetizer

湯品 吸物 / Soup

麵包 パン / Bread

和風沙拉 サラダ / Japanese Salad

刺身 刺身 / Sashimi

白身魚奶油燒 白身魚ムニエル / White Fish Meuniere

香煎大明蝦 車海老焼き / Pan Fried Japanese Tiger Prawn

炒時蔬 野菜炒め / Vegetable Stir Fry

鐵板炒飯 鉄板チャーハン / Teppanyaki Fried Rice

水果 水物 / Fruits

甜點 甘味 / Dessert

前菜 前菜 / Appetizer

湯品 吸物 / Soup

麵包 パン / Bread

和風沙拉 サラダ / Japanese Salad

刺身 刺身 / Sashimi

白身魚奶油燒 白身魚ムニエル / White Fish Meuniere

炒時蔬 野菜炒め / Vegetable Stir Fry

鐵板炒飯 鉄板チャーハン / Teppanyaki Fried Rice

水果 水物 / Fruits

甜點 甘味 / Dessert

以上價格均請另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記の料金に10%のサービス料金を加算させていただきます



鐵板素食套餐

鐵板焼き精進料理コース \ Teppanyaki Shojin Ryori
(Japanese Vegetarian Courses)

NID
880

素食精進套餐

精進コース \ Shojin Ryori (Japanese Vegetarian Courses)

NID
880

前菜 前菜 \ Appetizer

湯品 吸物 \ Soup

冷盤 お造り \ Vegetarian Sashimi

烤物 焼物 \ Grilled Dish

煮物 温物 \ Warm Dish

炸物 揚物 \ Deep Fried

食事 食事 \ Meal

水果 水物 \ Fruits

甜點 甘味 \ Dessert



前菜 前菜 \ Appetizer

湯品 吸物 \ Soup

冷盤 お造り \ Vegetarian Sashimi

蕈菇豆腐溫沙拉 きのこ豆腐の温製サラダ \ Warm Salad with Tofu and Mushrooms

鐵板根蔬菜 根野菜の鉄板焼き \ Root Vegetables Teppanyaki

大阪焼煎餅 お好み焼き \ Okonomiyaki (Savory Pancake)

炸物 揚物 \ Deep Fried

炒時蔬 野菜炒め \ Vegetable Stir Fry

鐵板炒飯 鉄板チャーハン \ Teppanyaki Fried Rice

水果 水物 \ Fruits

甜點 甘味 \ Dessert



以上價格均需另加 10% 服務費
All prices are subject to 10% service charge
上記の料金の 10% のサービス料金を加算させていただきます



低GI 御膳套餐

低GI 御膳 Low GI Gozen Set Meals

NID 580

舒肥雞胸肉 鶏むね肉の蒸し焼き \ Sous Vide Chicken Breast

舒肥牛板腱 キミスジの蒸し焼き \ Sous Vide Beef Blade

舒肥豬腰内肉 豚ヒレ肉の蒸し焼き \ Sous Vide Pork Tenderloin

鱈魚酒蒸 鱈の酒蒸 \ Sake-Steamed Cod

關東煮 おでん \ Oden (Simmered Dish)

以上主菜五選

Choice of one main dish from the above

上記5種のメインディッシュの中から1品を選べます

御膳套餐均附 冷豆腐、橙醋鱈魚蘿蔔泥、低糖質沙拉、刺身、五穀飯、蔬菜味噌湯、水果

御膳には冷奴、ツナおろしポン酢、低糖質サラダ、刺身、五穀米ご飯、野菜みそ汁、果物が付きます

All gozens come with a chilled tofu, tuna with grated daikon radish in ponzu sauce, low-sugar salad, sashimi, five grains of rice, miso soup with vegetables, and fruits

● 此圖為調理示意圖，實際內容以現場為主

Pictures shown are for illustration purpose only.

写真はイメージであり、実物と異なる場合があります。



御膳套餐

御膳 \ Gozen Set Meals

NID 580

和風炙烤牛排 和風炙り焼きステーキ \ Japanese Grilled Beef Steak

烤鱼(鹽烤・柚庵・西京焼) 焼き魚(塩焼・柚庵焼・西京焼)

\ Grilled Fish (Salt-Grilled / Yuan Style / Saikyo Yaki Style)

牛肉 / 猪肉生薑燒 牛肉 / 豚肉の生姜焼き \ Stir-Fried Beef /

Pork with Ginger

炸蝦天婦羅 天婦羅 \ Shrimp Tempura

酥炸豬腰内肉 豚ヒレカツ \ Deep Fried Pork Tenderloin

照燒雞腿排 鶏もも肉の照り焼き \ Teriyaki Chicken

蒲燒鰻魚 鰻の蒲焼 \ Grilled Eel

以上主菜七選

上記7種のメインディッシュの中から1品を選べます

Choice of one main dish from the above

御膳均附沙拉・小菜・刺身或白身魚酒蒸・茶碗蒸・季節炊飯・味噌湯・水果・甜點

御膳にはサラダ、小鉢、刺身または白身魚酒蒸し、茶わん蒸し、炊き込みご飯、味噌汁、果物、デザートが付きます

All gozens come with a salad, side dish, choice of sashimi or sake-steamed white fish, chawanmushi, rice with seasonal ingredients, miso soup, fruits, and dessert

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記の料金の10%のサービス料金を加算させていただきます



The Chairman named the restaurant after his mother, whose name can be translated into "Golden Osmanthus." Here, the golden osmanthus not only is a fragrant and gracious flower, but also represents gratefulness and giving back.

At a young age, Chef Akira Chiang went to Kyoto, Japan to study traditional Kyoto cuisine at a ryokan (a traditional Japanese inn) by the Kamo River. He acquired the Kyoto Prefecture cooking license as well as a fugu (puffer fish) preparation license. He also worked at the well-known hotel group of Chinsanzo, accumulating years of experience in catering and running restaurants.

At Golden Osmanthus, Chef Chiang uses the exquisite techniques of high-end Kyoto kaiseki cuisine and presents authentic Japanese dishes with fresh seafood from Japan and ingredients locally sourced in Taiwan.

Moreover, with the growing awareness of a healthy diet, Chef Chiang has developed low glycaemic index (low GI) dishes so guests may enjoy food even more without feeling the burden.

There are also two teppanyaki rooms at Golden Osmanthus, making the restaurant the first to provide Japanese teppanyaki kaiseki cuisine in the Taoyuan, Hsinchu, and Miaoli